

Rúbrica analítica: Presentación de una comida típica chilena

Rúbrica Analítica | Ciencias Sociales | Cultura | 4 niveles

Descripción

Esta rúbrica evalúa la elaboración y presentación de una comida típica chilena. Considera la investigación cultural, el dibujo, el uso del color, la escritura de ingredientes y preparación, la organización de la información y la exposición oral. Cada criterio se evalúa de manera independiente en cuatro niveles de desempeño.

Rúbrica

Rúbrica analítica: Presentación de una comida típica chilena

Esta rúbrica evalúa la elaboración y presentación de una comida típica chilena. Considera la investigación cultural, el dibujo, el uso del color, la escritura de ingredientes y preparación, la organización de la información y la exposición oral. Cada criterio se evalúa de manera independiente en cuatro niveles de desempeño.

Criterio de evaluación	Excelente	Bueno	Aceptable	Bajo
1. Identificación de la comida típica chilena	Identifica claramente la comida, indica su nombre y demuestra que es típica de Chile.	Identifica la comida y señala que pertenece a la cultura chilena, aunque entrega pocos detalles.	Identifica la comida, pero la explicación sobre su importancia cultural es confusa o incompleta.	No identifica claramente la comida o no reconoce su relación con Chile.
2. Información cultural	Explica con claridad cuándo, dónde o por qué se prepara la comida y relaciona la información con las tradiciones chilenas.	Entrega información cultural adecuada, aunque desarrolla solo uno de los aspectos solicitados.	Entrega información cultural breve, poco clara o con algunos errores.	No entrega información cultural o presenta información que no corresponde.

Criterio de evaluación	Excelente	Bueno	Aceptable	Bajo
3. Dibujo de la comida	El dibujo representa claramente la comida, incluye detalles importantes y se relaciona con la información presentada.	El dibujo representa la comida y contiene algunos detalles relevantes.	El dibujo permite reconocer parcialmente la comida, pero presenta pocos detalles.	El dibujo está incompleto, no permite reconocer la comida o no se relaciona con el tema.
4. Uso del color y presentación visual	Colorea cuidadosamente, utiliza colores apropiados y presenta un trabajo limpio, ordenado y atractivo.	Colorea casi todo el dibujo y mantiene una presentación generalmente ordenada.	Colorea parcialmente o se observan espacios sin pintar, manchas o poco orden.	No colorea o presenta un trabajo muy descuidado y difícil de observar.
5. Ingredientes	Escribe una lista clara y suficiente de los principales ingredientes de la comida.	Escribe la mayoría de los ingredientes necesarios, con pocos errores u omisiones.	Escribe algunos ingredientes, pero la lista está incompleta o poco clara.	No escribe los ingredientes o la información no corresponde a la comida.
6. Preparación de la comida	Describe los pasos de preparación en orden lógico, utilizando palabras claras y comprensibles.	Describe la mayoría de los pasos en un orden adecuado, aunque falta algún detalle.	Describe algunos pasos, pero están desordenados o son difíciles de comprender.	No describe la preparación o los pasos no corresponden a la comida.
7. Escritura y organización de la información	Organiza la información con títulos o secciones; escribe de manera legible y con muy pocos errores.	La información está ordenada y es legible, aunque presenta algunos errores de escritura.	La información está parcialmente organizada y la letra o los errores dificultan su comprensión.	La información está desordenada, es poco legible o resulta muy difícil de comprender.
8. Presentación oral	Expone con claridad y seguridad, explica la comida y su importancia cultural, y responde preguntas sencillas.	Expone de manera comprensible y explica la mayor parte de la información solicitada.	Expone con ayuda, lee gran parte del trabajo o explica solo algunos aspectos.	No logra presentar la información o necesita ayuda constante para comunicar sus ideas.